

GUTE "GUTTI"



Sparsame Rezepte für Kuchen und
Leckerle von Frau V. Löbenberg,
München.

P.G. 19.

EDUARD RAU

Schüssel's Küchen- und Wirtschaft-
Einrichtungs-Magazin

Kaufingerstrasse 9 Passage Schüssel

MÜNCHEN 2 C

Telegramm-Adr.: Rau Schüsselpassage / Fernspr. 24019

empfiehlt sein reichhaltiges Lager in:

Back-, Creme- und Sülzformen
verzinnt und massiv Kupfer!

Butterteig- und Kakesausstecher
Marzipanmodel.

Reib-, Schneide- und Zerkleinerungsmaschinen
in bewährten Systemen.

Teigrühr- und Knetmaschinen.

Alle Geräte und Geschirre
für Küche und Haushaltung.

Grosse Auswahl praktischer Geschenke
zur Weihnachtszeit und allen sonstigen Gelegenheiten.

Gute Gutfi

Weihnachts-Leckerle und Festtagsgebäck.
Alkoholfreie Weihnachtsbowlen.

Von Frau B. Löbenberg, München.

Verfasserin von: Das deutsche Sparkochbuch für Kriegs- und Friedenszeit
mit Gesundheits- und häuslichem Ratgeber.

Buchschmuck von Paul Gedon in München.

1.—10. Tausend.

Nachdruck und Nachahmung wird gerichtlich verfolgt.

1919.

Verlag: Fr. B. Löbenberg, München, Oberanger 28.

Druck: G. Franz'sche Buchdruckerei (G. Emil Mayer) München.

Einige allgemeine Badvorschriften.

Von der größten Wichtigkeit für das Gelingen der Bädererien ist ein gutes

Wasser oder Badstein. Die verschiedensten Arten der Bädererien erfordern sehr verschiedene Arten der Bädererien. Die verschiedensten Arten der Bädererien erfordern sehr verschiedene Arten der Bädererien. Die verschiedensten Arten der Bädererien erfordern sehr verschiedene Arten der Bädererien.

Die verschiedensten Arten der Bädererien erfordern sehr verschiedene Arten der Bädererien. Die verschiedensten Arten der Bädererien erfordern sehr verschiedene Arten der Bädererien. Die verschiedensten Arten der Bädererien erfordern sehr verschiedene Arten der Bädererien.

Die verschiedensten Arten der Bädererien erfordern sehr verschiedene Arten der Bädererien. Die verschiedensten Arten der Bädererien erfordern sehr verschiedene Arten der Bädererien. Die verschiedensten Arten der Bädererien erfordern sehr verschiedene Arten der Bädererien.

Die verschiedensten Arten der Bädererien erfordern sehr verschiedene Arten der Bädererien. Die verschiedensten Arten der Bädererien erfordern sehr verschiedene Arten der Bädererien. Die verschiedensten Arten der Bädererien erfordern sehr verschiedene Arten der Bädererien.

Die verschiedensten Arten der Bädererien erfordern sehr verschiedene Arten der Bädererien. Die verschiedensten Arten der Bädererien erfordern sehr verschiedene Arten der Bädererien. Die verschiedensten Arten der Bädererien erfordern sehr verschiedene Arten der Bädererien.

Die verschiedensten Arten der Bädererien erfordern sehr verschiedene Arten der Bädererien. Die verschiedensten Arten der Bädererien erfordern sehr verschiedene Arten der Bädererien. Die verschiedensten Arten der Bädererien erfordern sehr verschiedene Arten der Bädererien.

Wird beim fertig bereiten Keig zuletzt angestrichen und nachdem es richtig damit

vermischt wurde, muß der Keig sofort in den Ofen geschoben werden.

Gerührte Keigen, wie Keigen, werden ohne besondere Keigmittel durch die

Reinigung von Luft, die das anhaltende Wehen bewirkt, und einen Zusatz von

Keigmittel gelodert. Ebenso ist meistens das Keigen für gewöhnliche

Keigen unterlässig, der Keig des Keigens muß gut geschlagen sein; erst wenn

er ganz glatt aus der Keigsel fällt, hat er die nötige Lodung erreicht. Durch

längeres Stehen wieder wässrig gewordenen Keig verdrückt dem Keigen, der

dann leicht spedig wird.

Wie bei der Keigmasse gegossen ist, was rasch und leicht ge-

schien soll, muß der Keig in den Ofen geschoben werden. Zufügung und Er-

stärkung muß sowohl bei dem Einschleiben als auch während des Badens

angestrichen werden, da sonst der harte Keig zusammenfallen würde.

Vor der ersten Bädererien muß der Keig auf einen Ofen gestellt

wurde, nicht drehen noch schieben. Auch das Herausnehmen des Keigens muß

mit Vorsicht geschehen. Man läßt durch Öffnen der Badsteinen den Ofen

eine niedrigere Temperatur annehmen, ehe man den Keig herausnimmt. Der

Keig darf nicht gleich auf eine kalte Porzellanstelle gebracht werden, sondern

soll nur langsam erkalten.

Da die Keigmasse mit der Zeit sehr teuer geworden ist, gibt es ein bewährtes

Verfahren, daß wir uns wieder, wie zu Oranienstein, Caunterig als Keig-

mittel, statt des Keig, selbst herstellen. Dies geschieht auf folgende Weise: Von

einem gewöhnlichen, weißen Keigens, weissen Keigens, besteht man ein Stückchen von der Größe

etwa einer Eimel jurd, nachdem der Keig gegossen ist. Dies geschieht

Keig legt man auf einen Keil und bewahrt es an einem kühlen, jedoch nicht

kalten Ort auf. Nach einigen Tagen wird dieser Keig trocken, hart und fest

und läßt sich auf die Weise lange aufheben. Will man nun ein Keigegbad

zubereiten, sei es Keigen, Wagnen oder ähnliches, so weicht man einen Keig

zu vor den harten Keig in lauwarmen Wasser auf. Im anderen Tag wird er

vollständig erweicht sein und eine gütliche Masse bilden; diese bewahrt man nun

in einem Gefäß, indem man mit Wasser, Milch oder Wasser ebenso gut wie mit Keig

ist dann der Keig verarbeitet und gegossen, dann legt man wieder soch ein

seiner Größe Stück davon jurd, läßt es wieder hart werden und bewahrt es

bis zu der nächsten Anwendung auf. Ein kleiner Keigens Stück Caunterig erst

etwa 25 Gramm Größe und ist hinreichend für 1 1/2 Pfund Milch. Auf diese

Weise hat man stets ein ausgeglichenes Keigmittel zur Hand, das nicht solei

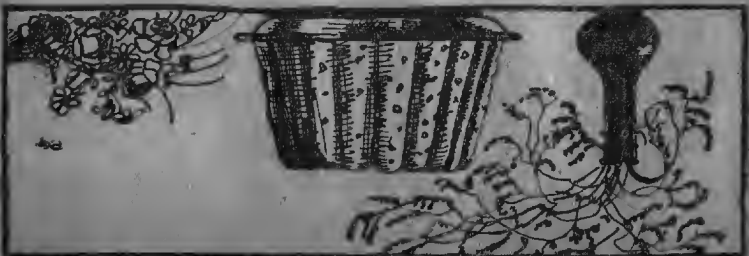
und unabhängig macht von der teuren Preisse, die so oft längere Zeit nicht

verändert ist.

Besondere Erwähnung verdienen noch einige praktische Erfahrungen in Bezug

auf Ertrag oder Einsparungsmöglichkeiten für Badsteden. Das Weist kann sowohl

5



3. Stranz oder Gopf.

Man nimmt den Zeig Nr. 1, welchem man noch 70 Gramm gereinigte Abtheilungen und Stößen, nach Zelleben auch 50 Gramm fein gewiegte Hornaugsensfale und Zitronat gibt, worauf man den Zeig in drei Zelle teilt, welche man in lange, runde Streifen rollt, wie einen Gopf flechtet, die beiden Enden mit Ei bestreicht und zusammenbrückt. Man legt man den Stranz auf ein Blech, läßt ihn gehen, bestreicht ihn mit verührtem Eiweiß, bestreut nach Zelleben auch mit geschälten, feingefschmittenen Mandeln sowie mit grobgefloßnem Zucker und bakt ihn in heißer Stöhr.

4. Zimtnuthen.

Man nimmt den Zeig Nr. 1, rollt denselben hart messerstückens dick aus, macht nach der Größe des Backbleches einen Struch, umgibt ihn mit einem Strande, läßt ihn gehen, bestreicht ihn mit verührtem Eiweiß, bestreut ihn gut mit Zucker und Zimt und bakt ihn in mittelheißem Ofen.

5. Zwiebelnuthen.

Man macht den gleichen Zeig wie Nr. 1, gibt ihn auf ein Backenblech und läßt ihn gehen; dämpft unterdessen in Butter oder Speck 10 feingefschmittene, mittelgroße Zwiebeln, welche man erkalten läßt und mit etwas Strach oder Milch, 2 Eiern, etwas Stämmel und dem nötigen Salz gut vermengt; gibt dies auf den Struch, bakt ihn schön goldgelb und bringt ihn warm zu Tisch.

6. Kopfenuthen.

Der gleiche Zeig wie Nr. 1 wird auf ein Backblech gelegt und gehen gelassen. Dann rührt man 1 Keller feinen Kopfentafle mit etwas saurem Strach und einem Stückchen Butter fein ab, gibt etwas Salz, Zucker nach Geschmack, ein wenig Zimt, zwei Kochlöffel voll Mehl, 2 Eier dazu und rührt dies gut unter, einander, mengt noch gereinigte Abtheilungen und Stößen darunter,

bakt ihn in mittelheißem Ofen, bestreut ihn mit Zucker und gibt

ihn warm zu Tisch.

7. Apfelnuthen.

Den gleichen Zeig wie Nr. 1 (die Eier können weggelassen) legt man auf ein Backblech, streicht ihn hart messerstückens dick aus, macht ringsum einen Rand, läßt ihn gehen, legt geschälte, eine Stunde vorher eingezuckerte Apfelschnitzschrag darauf, bestreut sie mit Zucker und Zimt, spritzt ein wenig Zitronensaft darüber, verteilt kleine Butterbröckchen darüber, bakt ihn in mittelheißem Ofen und bestreut nochmals mit Zucker und Zimt.

8. Apfelnuthen anderer Art.

Dieser wird auf gleiche Weise wie Nr. 7 hergestellt, nur daß statt Apfelschnitzschrag Apfelscheitel, der vorher gekocht und durchpaffiert wurde, verwendet wird. Wenn man Zeig übrig hat, kann man diesen auswellen, in schmale Streifen schneiden und gitterartig über die Apfel legen.

9. Zweifelhuthen.

Dieser wird wie Nr. 7 gemacht. Statt der Apfel legt man entfeinte, in Häften oder Viertel geschnittene Zweifelhuthen auf, bakt ihn in heißem Ofen und bestreut ihn dann mit Zucker und Zimt.

10. Strichnuthen.

Der gleiche Zeig wie Nr. 7 wird mit möglichst saftigen, schwachen Strichen oder Abtheilungen belegt, nach dem Baden gut gesüßert.

11. Geibelbutternuthen.

Der gleiche Zeig wie vorige Nummer wird mit Geibelbuttern belegt. Diese brauchen etwas mehr Zucker mit Zimt.

12. Einfacher Abtheilungennuthen mit Kartoffeln.

Man macht mit 30 Gramm Hefe und etwas lauwarmem Milch einen Bortig und läßt ihn gehen. Dann gibt man $\frac{1}{2}$ Pfund

getrocknete und feingewerkene oder zerstampfte Stacheln, 1 Pfund Wehl, 4—5 Eiweiß voll zerlassener Butter oder Fett, je eine große Handvoll eingewerkter, klein geschnittener Jungeln und Dörren zweifelhagen und $\frac{1}{2}$ Zitter Melich und schlägt ober knetet den Teig klüßig. In einer gut gefetteten Stollenform muß der Teig noch mals gut gehen und wird bei guter Hitze lichtbraun gebacken. Will man den Stollen auf dem Wehl baden, dann muß der Teig bedeutend fester gehalten werden. Hierzu wird die Waasse auf dem Zubereitet zu einem länglichen, zweifelhagen Fied ausgewerkelt, bestreicht ihn mit zerlassener Fett, bestreut mit Zucker und Gint, wenn man will, auch mit Stollen, und schlägt ihn zur Hälfte zusammen; dann wird er auf das Backblech gelegt und aus heißer Stöcke herausgebacken.

13. Dörren.

Man bereitet aus 25 Grammm Hefe und einem Zell von 1 Pfund Wehl einen Dörren und läßt ihn gehen. Unterdessen verrührt man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter zu Schaum und verarbeitet sie mit dem Dörren und dem übrigen Wehl, einer Prise Salz, 50 Grammm Zucker, etwas Kamillin oder Zitronenschale zu einem Garten, bläsen Teig. Diesen rollt man fingerdick aus, schneidet daraus weitere Dörren von 10—12 Gentimeter Seitenlänge, bestreicht sie mit zerlassener Butter und rollt jedes derselben in der Waasse auf, daß man bei einer Spitze anfängt und die entgegengesetzte Spitze auf die Oberseite der Rolle legt, die man alsdann in die Form eines Halbmondes biegt und mit Butter glaziert. Man läßt die Dörren gut aufgehen und backt sie goldgelb.

14. Stollstücken.

Man bereitet einen Hefeteig wie bei Dörren, dem man etwas Rahm zusetzt. Man formt daraus runde Stücken, die man mit flüssiger Butter bestreicht, mit Stollen und Zucker bestreut, aufgehen läßt und backt. Man kann aber auch den Teig fingerdick ausrollen, wie zu Dörren, viereckig ausschneiden, auf jedes viereck

15. Stilliger Gerstentuchen.

ein Stückchen Stollen, Stöcklee oder eingemachte Gerstke legen, die 4 Ecken wie bei einem Dreieck überklagen, das Waage mit Zucker glazieren und bei guter Hitze goldgelb baden.

16. Gerstentuchrot.

Gut und einfach. Man nimmt 2 Pfund Roggenmehl und macht von 30 Grammm Hefe den Dörren (Dampf). Dann knetet man mit beiden Händen einen festen Teig, dem man Salz und etwas Zucker beigibt und statt Wasser oder Melich den Abzug der Gerstke nimmt. Der Teig soll nicht geschlagen, sondern wie Dörren geknetet werden. Die Gerstke kocht man tags vorher und läßt sie in der Brühe stehen. Gerstke nimmt man ein knappes Pfund, es genügt nur zu kochen, besser noch zweifelhagen dazu. Hat man Cuckanten oder Feigen, gibt man auch etwas dazu; auch wenn möglich je eine Meßerspitze Gint und Meizen und, wenn nötig, noch etwas Zucker. Wenn der Dörren etwa 2 Stunden gegangen ist, nimmt man Stückweise die Gerstke vom Teig und knetet die Gerstke, die man vorher klein geschnitten hat, hinein; die andere Hälfte des Teiges gibt man auf das Zubereitet und stellt ihn fingerdick aus, formt vom Gerstentuch einen länglichen Dörren und gibt ihn auf den ausgewerkelten Teig. Der Teig soll in der Mitte dünner und an den Außenseiten dicker sein. Die äußere Seite bestreicht man mit Wasser. Man kann auch zwei kleinere Dörren formen. Vor dem Backen bestreicht man sie mit Zuckerwasser.

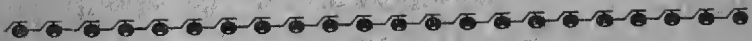
Man mischt 3 Kaffen voll kaffetloeden, 2 Kaffen Mehl, 1 Kaffe gestohenen Zuder, 1 Kaffe kalte Milch und 1 Backpulver gut zusammen und kann von dieser Masse entweder kleinere Kuchen oder auf dem runden Backblech einen größeren backen. — Günstigsten hat man tugend ein Dst, am besten Abgabberstüde oder gepöste Schweißbeeren reich gekocht und mit dem nöthigen Zuder geküßt. Man läßt das Dst, sowie den Kuchen verthülen und legt die Dstauflage dann auf den Kuchen.

19. Kaffetloeden-Dsttuchen.

1 Pfund feiner Grieß wird mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zuder, 4 Eigelb, Knapp $\frac{1}{2}$ Liter Milch, dem Abgeriebenen einer Zitrone, etwas Kammlin sehr fein vermischt; das Gemisch wird zu Schnee geschlagen, mit $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver vermischt und sorgfältig in einer Zundform bei guter Hitze $1\frac{1}{2}$ Stunden gebacken.

18. Grieß-Zundtuchen.

II. Bädereien mit Backpulver.



Aus 1 Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund geriebenen Kartoffeln, 10 Gramm Gese, 1 Kaffeelöffel voll süßen Anis, 1 Kaffeelöffel Zuder, 1 Zee löffel gelassene Stellen wird mit dem Aliegemwasser, in welchem die Gruchte eingeweicht waren, ein Geseinteig gemacht, dann nach Stellen Kleben, Abkühlen, gebrühte Zwerthgen, alles fein geschmitten zu dem Teig gegeben und mit dielem $\frac{1}{2}$ Stunde tüchtig geknetet. Dann formt man längliche Breden, läßt diese nochmals gehen, bestreicht sie mit Zuderwasser und backt sie in etwa $\frac{3}{4}$ Stunden.

17. Guckel- oder Klebenbrot.

22. Bidelstuchen.

150 Gramm Mehl, 125 Gramm Zuder, ein Teelöffel Zuder, 2 Eier, die abgeriebene Schale einer Zitrone, ein halbes Päckchen Backpulver werden zu einem feinen Teig gerührt, ganz dünn auf ein gestrichenes Blech gestrichen und hellgelb gebacken. Dann bestreicht man den Teig dünn mit Marmelade, rollt ihn heiß zusammen und schneidet ihn in schmale Streifen. Die Marmelade kann auch schon vorher auf den Teig gestrichen und vor dem Backen mit dem Teig gerollt werden. Dieser Kuchen schmeckt vorzüglich.

23. Kseißbrot für Magenleidende.

Ein schmackhaftes und leichtverdauliches Kseißbrot wird auf folgende Art hergestellt: 1 Pfund Mehl, ein Eßlöffel Zuder (letztere kann nöthigenfalls auch weggelassen) wird mit dem nöthigen Wasser (Kalt), einem Löffel Zuder, etwas Zitronensaft und dem Abgeriebenen einer halben Zitrone zu einem festen Teig geknetet und zuletzt ein mit Mehl vermengtes Backpulver dazugegeben. Gibt man etwas Guts taninen oder Weinbeeren und statt Wasser Milch daran, so wird der Teig sehr verfeinert. Man gibt diesen Teig in eine gut gefettete und ausgegebene Kastenform und backt ihn in etwa 1 Stunde schön hellgelb. Am besten einen Tag vor dem Gebrauch herzustellen.

20. Teig für Dsttuchen mit Backpulver.

100 Gramm Zuder werden mit 80 Gramm Zuder, 1 Ei, 3 Eßlöffel Milch, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl und 10 Gramm Backpulver zu einem feinen Teig verarbeitet, mit einer beliebigen Dsttorte belegt, mit Zuder, nach Belieben auch mit feingehacktem Zerkleinern befreit und bei mäßiger Hitze gebacken.

21. Einfacher Kuchen.

$\frac{1}{2}$ Pfund Zuder wird mit dem Cass und der Schale einer Zitrone, 60 Gramm Zitronat und Zangat, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 1 Pfund Mehl und 1 Backpulver zu einem feinen Teig gerührt und in einer Kastenform (Reine) bei mäßiger Hitze gebacken.

Manz etwa 7 großen Hefen wird ein bidet Apfelmus gekocht und durch ein Sieb gefiltrirt. Ein kleiner Zeller geriebenes Schwaizbrod, 60 Gramm Butter, 1 Mehlteigföge Eint wird ohne Zutter unter fletem Umrühren, löffelgell gerührt, in eine tiefe Schüssel gegeben und mit je 50 Gramm Zitronat und Zangarat vermischt. In die eingefettete und ausgebeßte Springform gibt man zuerst

33. Sommerliche Apfelorte.

III. Kosten.



1—1 1/2. Pfund Mehl werden mit 3 Eßlöfel Zucker, 1 pfefle
 Salz, 1 Eßlöfel Sumpfs, etwa 1/4 Liter Milch, 1 Backpulver gut
 durchmietet, bis es einen gähren Teig gibt. Dann formt man einen
 länglichen Knecken daraus, röhrt ihn mit einem Meßler der Länge
 nach ein, damit er hier spizigt, fegt ihn auf ein mit Mehl be-
 streutes Blech und backt ihn in etwa 7/8 Stunden bei mittlerer Hitze.

32. Anisinden.

$\frac{1}{2}$ Pfund Zucker (je nach Süßigkeit der Marmelade),
1 Kaffeeöffel doppeltsohnlaues Natron, 1 Ei, 1 Mehlteflfel
gefohener Mehlten, $\frac{1}{2}$ Kaffeeöffel Gint, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 3 große
Eßöffel voll Marmelade und 1 Pfund Mehl werden gut mit
fohnmen vermengt und in einer Kaffeenform bei guter Hitze in
 $\frac{1}{2}$ Stunden gebaden.

31. Braamsladen.

eine Lage Brot, darauf Apfelstamm und so fort. Man beschleibt mit Brot. Backzeit etwa $\frac{1}{2}$ Stunde.

34. Sarcotellurite.

Ein 1 Pfund gefochten geriebenen Starksaffers werden 4 Eigelb
 1/2 Pfund gefochener Zucker 1/2 Stunde lang gerührt, dann die
 abgeriebene Schale und der Saft einer Citrone, etwas Vanille und
 zuletzt das zu ihrem Schmelz gekochene Citronsaft dazu gegeben, das
 Ganze in einer gebutterten Spathelform bei nicht zu harter Hitze
 eine knappe Stunde gebaden und nach dem Herausnehmen nicht
 mit Zuckerpulver bestreut. Geht es auch, wenn man diese Sorte
 mit warmem Mostwein oder warmem Gelbbierweine übergießt und
 gleich zu Tisch bringt.

35. Bayerische Städteliste (sehr fein).

1/2 Pfund Mandeln oder Haselnüsse werden gegeben, dann 1/4 Pfund gestoßener Zucker mit 2 Eiern schaumig gerührt, die Mandeln dazugegeben, 1 Meißlerpfund geößene Meßten, ebenfalls zum, das Abgeriebene einer Zitrone, ein wenig Muskatnuß und zuletzt 1 Pfund geößte und geriebene Kartoffeln dazugeben, zu einem glatten Teig verarbeitet, dieser dann zweifelherrückend ab ausgebreitet, der Boden einer Springform mit einem Teig der Masse belegt, dann bestreicht man den Rand ringsum mit Eiweiß, legt eine Teigrolle herum und füllt das Innere mit feingehackten Obst, mannele. Aus dem noch übrigen Teig schneidet man Streifen, legt diese gitterartig auf die Rorte und bestreicht mit 1 verührten Ei. Darauf wird die Rorte gegeben und mit Zucker bestreut.

36. Gattige Matronenorte.

Zus $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 1 Ei, 50 Gramm Butter
 oder Fett, etwas Weinstein oder abgeriebene Zitronenschale und $\frac{1}{2}$ Back-
 pulver bereitet man einen Teig, den man gleichmäßig in der Spring-
 form verteilt und mit einem glatten Rande verzieht. Diesen Boden bäckt

durchgezogen ist. Dann nimmt man es heraus, zerrännt es und treibt es durch die Spaltmaschine. Die eingemachten Stücken (1 Liter) werden auf ein Sieb geschüttet, sie müssen etwa 2 Stunden ablaufen. Die durchgetriebene Brotmasse wird mit dem Eigelb vermischt, mit Zucker und Zimmt nach Geschmack gewürzt, dann gibt man die Stücken langsam hinein, zuletzt den Eierhüner. Diese Brotorte wird in einer Springform in einer Stunde bei guter Hitze gebacken.

43. Stille Brotorte.

1 Pfund entfeinte, aber nicht gekochte Spaltmasse werden auf der Mandelmühle gemahlen. Unterdessen hat man 1 Pfund Mörsern gewaschen, aber nicht gepuht, kocht sie gar, schabt sie dann ab und treibt sie gleichfalls durch die Mandelmühle, nachdem man sie nochmals sauber gewaschen hat. Man rührt man 4 Eigelb mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker schaumig, gibt die Mörser- und Mandelmühle lossele, weiche dazu und zum Schluss den Schnee der Eier mit $\frac{1}{2}$ Spatel Backpulver vermischt. Dieorte wird in einer Springform in etwa $\frac{3}{4}$ Stunde gebacken.

44. Stollgerichte.

Nicht ganz $\frac{1}{2}$ Pfund Weizenmehl oder auf der Kaffeemühle gemahlene grobe Gerste wird mit dem nötigen Wasser und etwas Salz zu einem dicken Brei vorgekocht und zum Aufquellen in die Kochpfanne gestellt. Dann werden 2 Eigelb, eine Pfefferpfeife Zimt, etwa 3 Eigelb voll Zucker, ein gestrichener Kaffeelöffel voll doppelt kohlensaures Natron oder ein Backpulver zu dem Teig gegeben, gut verrührt und zuletzt der von den 2 Eigelb geschlagene Schnee leicht darunter gezogen und aus einer gut eingestrichenen und ausgebleichten Springform 1— $\frac{1}{2}$ Stunden langsam gebacken. Statt Zimt kann man auch feingewiegte Zitronenschale nehmen. Schmekt wie Mandelorte.

200 Gramm Zucker werden mit 4 Eiern $\frac{1}{2}$ Stunde lang gerührt. Dann gibt man $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, eine große Pfefferpfeife voll Backpulver dazu und backt die Masse, auf einem Blech aus einandergerichtet, gar. Noch warm, schneidet man sie in dünne Scheiben, bestreut sie mit Zucker und Zimt und läßt sie im Ofen noch etwas trocknen. Nach dem Erkalten bewahrt man sie in Blechbüchsen auf, dann bleiben sie lange knusperig.

46. Kleiner Zwiebad mit Backpulver.

Man bereitet aus 1 Pfund Mehl, 1—2 Kaffee-Milch, 30 Gramm Gese, 125 Gramm Butter und 50 Gramm Zucker einen Geseinteig, aus dem man 3—4 längliche Kätzchen formt. Nachdem sie aufgegangen sind, backt man sie auf einem gefetteten Blech oder in Blechformen hellbraun, schneidet sie nach dem Erkalten in Knappfingerbrote Schnittchen und wölft diese auf beiden Seiten. Man kann den Teig nach Bedarf wässern, verflüssigen oder durch größeren Zuckersatz verfeinern. Zum Wässern verwendet man gern die abgetriebene Schale einer Zitronen oder für diese Zitronenmenge 2—3 Zitronen saßen. Am häufigsten glasiert man kleinen Zwiebad mit Schokoladeglasuren (S. 37).

45. Zwiebad mit Gese.

IV. Zwiebad.

Feuerfestes Porzellan-Kochgeschirr
passend für selbsthergestellte Kochkisten
in vielen Größen erhältlich in:
Karl Schüssel's Porzellan-Magazin
Kaulingerstrasse 9 MÜNCHEN
Passage Schüssel
Telephon 24130.



V. Kleine Seibnachtsbäckereien.

47. Seibnachts-Formengebäd mit Kartoffeln.

Die gekochten Kartoffeln werden in Salzwasser gekocht und abgeseigt. Nachdem sie gut abgedampft und abgetrocknet sind, stampft man sie und treibt sie durch ein Sieb. Zu $\frac{1}{4}$ Pfund durchgetriebenen Kartoffeln gibt man 60 Gramm feine Butter, 90 Gramm gekochten Zucker, 60 Gramm geriebene Haselnüsse, 15 Gramm gekochten Eim, treibt alles gut durcheinander, rollt den Teig auf einem mit Mehl bestreuten Brett fein aus, sticht mit Seibformen aus, bestreicht den Teig mit verührtem Ei und bäckt ihn bei mäßiger Hitze goldgelb.

48. Billiges Seibnachtsgebäd.

Man läßt 1 Pfund Kumpfhung mit 5 Eßlöffel voll Milch oder Wasser und 20 Gramm Butter zum Kochen kommen, rührt $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl daran und läßt die Masse zugedeckt auskühlen. Dann rührt man 1 Ei, 1 Meßlerrspitze voll Eim, 1 Eßlöffel voll Mehl oder Semmelmehl, 1 große Salz und 1 Eßlöffel voll Ruchbrotmehl daran, schlägt den Teig sehr schaumig, bis er schäumen will, dann kommt noch $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl dazu, bis eine nicht zu feste Masse entsteht. Man rollt dann den Teig meßlerbüchsenartig aus, sticht mit Seibformen schöne Figuren aus und bäckt diese bei guter Hitze schön braun. Wenn man will, kann man dies Gebäck nach dem Baden glazieren.

49. Kleines Buttergebäd.

Man verührt 1 Ei mit 50 Gramm Zucker, gibt 1 Eßlöffel voll Backpulver und 100 Gramm Mehl dazu. Dann wird 30 Gramm kaltefeinste Butter in kleine Stücken daruntergerührt und zuletzt noch etwa 50 Gramm Mehl durchgerührt. Der Teig wird $\frac{1}{2}$ Zentimeter dick ausgebreitet und in Bismphen gestochen. Sollte er zu fett sein, dann gibt man etwas Wasser dazu.

50. Billiges Seigrauer Brot.

1 Pfund Zucker wird mit 4 ganzen Eiern, 16 Gramm Eim, 1 Meßlerrspitze voll gekochener Mehl, 65 Gramm geriebenen Haselnüssen oder Mandeln und 60 Gramm fein geknettem Zitronat gut verührt, dann soviel Mehl dazugegeben, daß man den Teig leicht ausrollen kann. Aus diesem schneidet man verschiedene Stücke oder sticht Seigformen aus, brückt in die Mitte eine halbe Haselnuß und bäckt sie bei guter Hitze etwa 20 Minuten.

51. Marzipan (Springele).

Man verührt 250 Gramm Zucker mit 1—2 Eiern, gibt etwas Zitronensäure und -saft, ebenso eine große Meßlerrspitze Ruchbrotmehl dazu, arbeits etwa 250 Gramm Mehl hinein, weilt den Teig gut meßlerbüchsenartig aus, brückt ihn in Marzipan (Hohl-) Formen, läßt ihn über Nacht kalt stehen und bäckt die Marzipane andern Tages bei gelinder Hitze.

52. Ginitzerne.

$\frac{1}{2}$ Pfund ungeschälte Mandeln werden gerieben und mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 4 Eibeiß, das zu feinem Schnee geschlagen wurde, und 30 Gramm Eim hart verührt. Man rollt den Teig auf einem mit Mehl bestreuten Brett $\frac{1}{2}$ Zentimeter dick aus, sticht mit Seibformen Sterne aus und glaziert sie nach dem Baden mit Zuckerlasur. Bessere darf nur antrocknen, nicht mitbaden.

60 Gramm Butter werden schaumig gerührt und mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 10 Gramm Eim, einer Messerspitze Steifen, einem Löffel Backpulver, einer Prise Weinstein, 2 Eiern, dem Gelben einer Zitrone und $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl zu einem kleinsten festen Teig verarbeitet.

53. Nistkugeln.

Man braucht dazu: 3 Eier, 3 elchwerer Zucker, ebensoviel Mehl, 60 Gramm geschälte, röstlich geschmittenen Mandeln, mit 2 Löffel Zucker vermischt. — Man schlägt Eier und Zucker schaumig, mischt das Mehl dazu, schneidet 3 Gentimeter breite, 12 Gentimeter lange Streifen von Abkühlen, streicht die Masse messerwendig auf, streut Mandeln und Zucker darüber, legt diese Streifen auf die mit Butter bestrichene Nistform (Nistkugeln) und läßt die Nistkugeln etwa 20 Minuten bei geringer Wärme backen. Man läßt sie erkalten und nimmt sie dann herunter.

54. Schnecklinge.

Man rührt 140 Gramm Butter flaumig, gibt 140 Gramm Zucker dazu, mischt den Schnee von 1 Eiweiß und 170 Gramm Mehl dazu und verarbeitet dies zu einem Teig. Man gibt ihn auf ein Stübchen mit noch 40 Gramm Mehl, wagt den Teig messerwendig aus, sticht ihn mit einer Nistform aus, bestreicht ihn mit verührtem Ei und bestreut mit etwa 2 Löffel voll grob gehackter Mandeln, die man mit etwas Zucker vermischt hat. Dann backt man die Nistlinge bei mäßiger Hitze.

55. Schweißkerne.

3 Eier werden mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker schaumig gerührt und darauf mit $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund ungeschälten, grob gewaschenen Mandeln und 70 Gramm grob geschmittenen Zitronat vermischt. Man läßt den Teig vor dem Backen etwas ruhen, sticht dann kleine Kugeln davon ab, die man bei mäßiger Hitze backt.

56. Gewürzstern.

$\frac{1}{4}$ Pfund Butter wird schaumig gerührt und nach und nach 2 Eier, 150 Gramm Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, wenn nötig, etwas mehr, hinzugegeben und gut verarbeitet. Man streicht die Masse auf einem gewaschenen Blech gleichmäßig auf, belegt sie mit geschälten, gespaltenen Mandeln und backt den Kuchen schön gelb. Nachdem der Kuchen abgekühlt ist, glasiert man ihn mit Zuckerglasur (siehe Zuckerglasur), läßt diese im kühlen Raum 24 Stunden antrocknen und schneidet den Kuchen nach, solange er noch warm ist, in kleine, sternförmige Stücke.

58. Zuckerschnecken.

Man rührt 160 Gramm Butter flaumig ab, rührt 1 Eiweiß, 20 Gramm geschälte, geriebene Mandeln, 70 Gramm Zuckerglaser dazu und verarbeitet diese Masse mit 160 Gramm Mehl zusammen auf dem Brett zu einem Teig. Man wagt ihn so dünn als möglich aus, sticht ihn mit einem großen Ausstecher oder Glas aus, legt das Ausgestochene in kleine Schüsselchen, stellt diese auf das Backblech, läßt die Zuckerschnecken bei mäßiger Wärme hellbraun backen und sticht sie. Man füllt sie kurz vor dem Anrichten mit Schlagsahne und Erdbeeren, kalter Creme oder eingetrocknetem Obst.

57. Nistkugeln.

1 Pfund Mehl, 300 Gramm Zucker, 300 Gramm feiner Zucker, das Abgeriebene einer Zitrone, 10 Gramm Eim, 1 ganzes Ei und 1 Eiweiß werden zu einem glatten Teig verarbeitet, den man 1 Stunde ins Kälte stellt. Man wagt ihn dann dünn aus, sticht mit Mehl beformten kleinen Figuren aus, die man mit zerhacktem Eiweiß bestreicht und schön hellgelb backt.

Verichtigung: Zu Rezept Nr. 60, Münberger Rebhuden, ist noch beizufügen: Man vernimmt dies alles mit 1 pfund Mehl.

VI. Sontig- und Lebthuden.

60. Münberger Lebthuden.

2 Eier werden schaumig gerührt mit 1 pfund Zucker, dann nach und nach 10 Gramm Zimt, 8 Gramm gestoßene Zellen, das Abgeriebene einer Zitrone, 4 Gramm Arabamom, eine Pfunde Auszatzung, 60 Gramm fein gewiegtes Zitronat, 70 Gramm Orangat dazugegeben. Man vernimmt dies alles und läßt den Teig über Nacht ruhen, gießt dann 1 pfund Backpulver durch, streicht ihn fingerdick auf Platten, backt ihn so gleich bei mäßiger Hitze hellgelb und schneidet ihn noch warm in kleine Stücken.

61. Sontighuden nach alttholländischen Rezept.

Spierbel ist der Zuckerknusack größer als der des Sontigs. Im 2ten Ginalrezept heißt es: 625 Gramm Zucker auf 375 Gramm Sontig. Man kann auch statt gestoßenen Zucker gelben Farin nehmen. Der Sontig wird mit dem Zucker aufgeschocht. Nach dem Werschütten rührt man 1100 Gramm Mehl darunter und seht 75 Gramm gewiegtes Zitronat, ebensoviel Orangat, 5 Gramm gestoßenen Zimt, eine Pfefferpfele gestoßene Zellen und eine kleine gewiebene Auszatzung dazu. Der Teig muß sehr starkig geteilt und geschlagen werden und 1 bis 2 Tage im Keller kassen. Dann rollt man ihn fingerdick aus, spickt ihn reichlich mit abgezogenen, halbierten Mandeln oder Auszatzern und Zitronatierceden. Backzeit $1\frac{1}{4}$ bis $1\frac{1}{2}$ Stunden bei nur ganz mäßiger Hitze. Noch warm, schneidet man ihn in Streifen, Ziere oder Dreiecke.

62. Sontighuden nach Alt-Thorner Rezept.

Abstreub der Stühnberger Sontighuden sich durch milde Auszatzung auszeichnet und deshalb besonders für Kinder und magenschwache Leute geeignet ist, weilt der Thorner Sontighuden schärferes Gewürz

auf und erfreut sich deshalb der Beliebtheit bei den Kindern. Hierzu verwendet man halb Sontig, halb gelben Farinmager und rechnet auf je 1 pfund 700 Gramm reines Roggenmehl, 1 pfund grob-

gebackte süße Mandeln, darunter einige bittere, 125 Gramm gewiegtes Zitronat, 10 Gramm Zimt, eine halbe gewiebene Auszatzung, 1 Pfefferpfele weißen Pfeffer und je 1 Zerkleffel gestoßene Gewürznelken und Arabamom. Als Zerklebmittel 15 Gramm in Mehl gelöste Pottasche. Dieser Teig ist dicker als der Münberger Sontighuden und muß daher mit den Händen auf einem Brett tüchtig durchgeknetet werden. Auch muß er mindestens 3 Tage lang in einem kalten Raume kassen, wobei man ihn in eine tiefe Schüssel legt und mit einem Tuche zudeckt. Der Teig wird dann beliebig dick ausgewalzt und in Ziere oder Streifen geschritten oder mit Zerkleformen ausgeflochten. Bei ziemlich harter Hitze backt man die auf ein Tuchendblech gelegten Pfefferthuden in 10 bis 15 Minuten und bestreicht sie mit Zucker oder Schokoladeglasuren.

63. Sontighuden nach Alt-Münberger Rezept.

125 Gramm Butter schmilzt man und gießt sie unter Zerkleklung des Rahms zu 250 Gramm erwarntem, flüssigem Sontig, sehr gut. Zum Abzügen nimmt man 1 Pfefferpfele fein gewiegte Zitronenpfele, ebensoviel Arabamom, gestoßene Zellen und Zimt. Der Teig wird entweder auf einer warmen Herdplatte oder über einem Gefäß mit heißem Wasser gerührt und geschlagen. Zum Zerkleben gibt man 15 Gramm in wenig heißem Wasser aufgelöste Pottasche zu. Dieser Sontighuden wird in eine gut gefettete Form oder Ziere gegeben und bei mäßiger Hitze 40 bis 50 Minuten gebacken. Sollte sich nach einer Backzeit von 30 Minuten aus dem Ofen nehmen, damit er nicht noch mehr zusammenfällt und hart wird. Die Zerkleklung des Sontigs und der Pottasche sind sehr verschieden, weshalb die Backzeit nicht genau bestimmt werden kann. Aus dem fertig gebackenen Stücken schneidet man Streifen

67. Gute Sederte.

Man rührt 100 Gramm Butter mit einem Ei schaumig, mengt 125 Gramm zerlassenen Rumpfböng, 25 Gramm geriebene Möste, ebensoviel Zitronat, etwas Simit, ein wenig Mehl und einen Teelöffel Straton zusammen und gibt so viel Mehl dazu, daß ein fester Teig entsteht. Man läßt ihn 1 Tag ruhen, rollt ihn dann aus, sticht Plätzchen aus und bäckt sie rasch bei guter Hitze. Diese Plätzchen schmecken vorzüglich.

68. Braune Plätzchen (Bouffet).

Es werden 2 Eier mit $\frac{1}{2}$ Pfund Gartensüßholz schaumig gerührt, je 35 Gramm Zitronat und Orangat fein geriebt, 1 Kaffeelöffel Simit, 1 Meißlerpöngel gestoßene Mehl und 1 Eßlöffel voll Rönig dazugegeben (hat man keinen Rönig, kann man auch Apfelgelee verwenden), $\frac{1}{2}$ Pfund Kartoffelmehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, etwas Wasser und 1 große Meißlerpöngel dazugemengt, dann daraus kleine Kugeln auf mit Wasser befeuchtetes Blech gesetzt und bei Meißlerpöngel gebacken. Statt Rönig kann auch Rumpfböng genommen werden.

69. Braune Bouffet (bittig).

$\frac{1}{2}$ Pfund Citrus wird aufgekocht, etwas abgekühlt und über 30 Gramm Zucker, 1 Teelöffel Gartensüßholz, 40 Gramm Zitronat, 1 Meißlerpöngel Mehl und 2 Eßlöffel voll Wasser gegeben. Dann verarbeitet man noch 1 Pfund Mehl und 8 Gramm Potasche darunter, stellt den Teig $\frac{1}{2}$ Zentimeter dick aus, sticht mit einem runden Glas kleine Plätzchen aus und bäckt bei Meißlerpöngel. Man kann zu den Bouffeten auch die Hälfte des Mehles mit eingeweichtem Meißlermehl streuen.

70. Citrus-Bouffet.

$\frac{1}{2}$ Pfund Citrus, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 1 Teelöffel voll Simit, $\frac{1}{2}$ Backpulver, 1 Pfund Gartensüßholz, 50 Gramm geriebene

Mandeln und 50 Gramm Butter rührt man zu einem dicken Brei, setzt mit dem Kaffeelöffel kleine Plätzchen auf ein gewachstes Backblech und bäckt sie schon heraus.

71. Rusp-Bouffet (bitterlich).

Man rührt 140 Gramm Zitronensüßholz und 140 Gramm geriebene Möste mit 3 Eiern, die man zu festem Schnee geschlagen hat, zu einem Teig, setzt kleine Kugeln auf ein Backblech und bäckt sie gleich bei ziemlicher Hitze.

72. Mandel-Bouffet (bitterlich).

Man rührt 2 Eiern, 1 Kaffel Essig, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund geschälte, feinschnittene Mandeln $\frac{1}{2}$ Stunde, bis die Masse ganz dick ist, bäckt sie gleich wie die Rusp-Bouffet, jedoch darf die Hitze nicht so stark sein, da sie nur weiß oder gelblich sein und stark aufgehen sollen.

73. Feine Butterplätzchen.

Man rührt 200 Gramm Butter schaumig, gibt 4 ganze Eier und $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker abweichend dazu, ebenso langsam $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl und zum Abschluß 1 mit Mehl und Vanillin vermishtes Backpulver. $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl hat man gutduregelegt zum Ausrollen. Diesen Teig verarbeitet man zu einer festen Masse und läßt ihn dann über Nacht an einem kühlen Ort ruhen. Am nächsten Tages stellt man ihn unter Zugabe von dem gutduregelegenen Mehl meißler rüdenbild aus, sticht kleine Plätzchen oder Formen aus und bäckt diese hellbraun in einem nicht zu heißen Ofen.

74. Kastanienplätzchen.

2 Pfund Kastanien werden in der Schale geröstet, bis sie gar sind, dann abgekühlt und durch ein Sieb getrieben. Etwa 30 Gramm Butter wird schaumig gerührt, 3 Eier, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 1 Pfund

Wassmilch, 1/2 Pfund Mehl und 1/2 Liter Milch, zuletzt die Rastanien darunter gegeben. Die Reigmasse muß sehr locker sein, wie bei Sandtorte. Dann setzt man in größeren Zwickelnräumen kleine, runde Plätzchen auf ein gefettetes Backblech und bäckt sie bei gelinder Hitze. Nicht zu nahe zusammenzusetzen, damit die Plätzchen nicht ineinander laufen.

75. Reisplätzchen.

1 Pfund Zucker wird mit 4 bis 5 ganzen Eiern schaumig gerührt, dann 1 Zeiselweiß voll süßer Hints und zuletzt 1 Pfund Mehl hinzugegeben, ebenso 1 Meißelweiß voll Watron. Man setzt davon kleine Kugeln auf ein Backblech und bäckt die Plätzchen bei guter Hitze.

76. Gasterflodenplätzchen.

1/2 Pfund Gasterfloden, 1/2 Pfund Zucker, 40 Gramm zerlassene Butter, 1 Ei, das Abgeriebene einer halben Zitronen, wenn man hat: einige abgekühlte, feingeschchnittene süße Mandeln oder Haselnüsse und 1/4 Backpulver. Alles wird gut zusammengerührt, kleine Plätzchen auf ein Blech gesetzt und wie Watronen gebacken. Sollte der Teig zu weich sein, daß er auseinanderfließt, dann gibt man noch etwas Strich zu.

77. Gasterflodenplätzchen (Erstsaß für Mandelmastronen).

75 Gramm Zucker werden mit 1/2 Pfund gestoßenem Zucker und 2 Eiern schaumig gerührt, Cast und Schale einer halben Zitronen, 1/2 Pfund Gasterfloden und 1 Eiweiß voll Milch dazu gegeben; aus der Masse werden kleine Kugeln auf ein mit Backblech bestrichenes Blech gesetzt und langsam etwa 20 Minuten lang gebacken.

78. Gasterflodenplätzchen anderer Art.

1/2 Pfund Zucker wird schaumig gerührt, dann 150 Gramm Zucker, 2 Eier, etwas fein gewiegte Zitronenschale, 2 Eiweiß

79. Mustatplätzchen.

Milch, 200 Gramm Kartoffelmehl, 50 Gramm Mehl, 1/2 Pfund Gasterfloden und zuletzt 1 Pfund Backpulver, mit etwas Mehl vermischt, dazugegeben, darauf ausrollen, runde Plätzchen ausstechen und auf gewachstem Blech hell backen.

80. Zitronentrinkel. (Zerdel.)

200 Gramm Zucker rührt man eßlöffelweise zu dem sehr steifen Schnee von 2 Eiern und gibt nach und nach 50 Gramm Mehl oder Strich, der mit je 1 Meißelweiß voll Hint, Ingwer, Mustatblüte, Kardamom und Zesten vermischt wurde, und etwas sehr gewiegte Zitronenschale dazu. Von der Masse setzt man kleine Kugeln auf das Blech und bäckt sie bei schwacher Hitze goldgelb.

81. Pfefferküchle.

150 Gramm Mehl, 75 Gramm Zucker, 125 Gramm Gasterfloden und etwas Zitronenzucker, 2 ganze Eier und 1/2 Zeiselweiß Backpulver werden kalt verknetet. Von dem Teig formt man Kringel, die man bei mäßiger Hitze goldgelb bäckt.

82. Pfefferküchle.

3 ganze Eier werden mit 200 Gramm Zucker und 200 Gramm Mehl 1/2 Stunde gerührt. 1 Pfund Mehl wird mit Hint, Ingwer, Kardamom, fein gewiegtem Zitronat und Zangarat (von jedem 1 Zeiselweiß voll), Mustatblüte, Hints, Zesten, Pfeffer (je 1 Meißelspitze voll) vermischt und nach und nach mit dem geschlagenen Eierzucker verknetet. Vor dem Kneten mischt man noch 5 Gramm Zitronenzucker, in 100 Gramm Wasser aufgelöst, unter den Teig. Von diesem formt man kleine, abgeplattete Kugeln, läßt sie über Nacht stehen, gibt am andern Tag einen Tropfen Wasser ober Strich auf jede derselben, damit sie beim Backen schön auspringen, und bäckt sie bei guter Hitze.

Man rührt 100 Gramm Butter zu Schaum, gibt 2 Eßlöffel voll gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 2 verquillte

86. Gafermehl-Steis.

$\frac{1}{2}$ Pfund Butter wird zu Schaum gerührt und mit 1 Ei, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, etwas Salz und 1 Pfund Mehl und soviel Wasser als nötig zu einem Teig verarbeitet, der sich dünn austrollen läßt. Man sticht mit einem Glas oder Backtischchen die Steis aus und bäckt sie langsam trocken, ohne daß sie buntel werden dürfen.

85. Maube Steis.

4 Eier werden mit 1 Pfund Zucker schaumig gerührt. Dann gibt man 1 Part Kanillenzucker und langsam 1 Pfund Mehl darunter, verarbeitet den Teig fein, stellt ihn meßlerständend aus, sticht kleine Stücken aus und bäckt sie bei gelinder Hitze.

84. Kanille-Gezackten.

$\frac{3}{4}$ Pfund Zucker werden mit 2 Eiern verührt, bis sie weiß und schaumig sind; dann gibt man 1 Partchen Kanillen dazu und nach $\frac{1}{2}$ Pfund möglichst weisses Mehl. Aus diesem Masse werden kleine Stücken ausgeflochen, die man mit Strichgabeln bestreut und bei mäßiger Hitze bäckt.

83. Kanille-Steiruchen.

3 Eier werden mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 50 Gramm Zitronenabgeriebene Schale einer Zitrone, 1 Part Mehl, 8 Gramm Zimt, 4 Gramm Nelken, 1 Part weissen Pfeffer schaumig gerührt und mit $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl zu einem festen Teig verarbeitet; zuletzt mischt man 10 Gramm Backpulver hinzu. Man sticht nun große Stücken davon ab, auf die man andern Tages in die Mitte einen Tropfen Wasser oder Alkohol träufelt, damit sie aufspringen, und bäckt sie dann bei mäßiger Hitze.

82. Weiße Pfefferküsse.

Eier, 300 Gramm Gafermehl, $\frac{1}{2}$ Part in 1 Eßlöffel kalter Milch aufgelöstes Backpulver dazu. Der Teig wird tüchtig verarbeitet, dann kleine Angeln daraus geformt, die man auf ein gebuttertes Blech legt, etwas plattwulstet und bei Mittelhitze bäckt.

87. Steis (sehr ergiebig).

$\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 200 Gramm gestoßenen Zucker, 225 Gramm Butter, 2 Eier, $\frac{1}{2}$ Partchen Kanillenzucker, $\frac{1}{2}$ Partchen Salz, pulver rührt man gut zusammen und fügt einen festen Teig daraus, den man eine Stunde ruhen läßt. Nach dieser Zeit rollt man den Teig meßlerständend aus, sticht mit einem Glas oder Stücken Blechformen Stücken aus und bäckt diese auf einem gefetteten Blech hellgelb. Man kann diesen Teig auch zu Bruchstücken verwenden. Hierzu wird der ausgewellte Teig zuerst getortet werden oben oder Gerichten oder Marmelade belegt.

88. Bismut-Steis.

2 Eier werden mit 150 Gramm Zucker $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt, dann 150 Gramm Mehl und das Abgeriebene von $\frac{1}{4}$ Zitrone daruntergemischt, zuletzt 5 Gramm Strohbohnenfals in $\frac{1}{2}$ Kaffe Milch aufgelöst, gut durchgearbeitet und den Teig, gut zugedeckt, über Nacht ruhen lassen. Am nächsten Tag arbeitet man noch 150 Gramm Mehl darunter, rollt den Teig meßlerständend aus, sticht runde Stücken oder schneidet verkehrte Dreiecke daraus, die man mit der Gabel mehrfach sticht und bei mäßiger Hitze auf gebuttertem Blech bäckt.

89. Butterhördchen.

50 Gramm Butter werden mit 1 Ei, 6 Eßlöffel voll Zucker, dem Abgeriebene einer Zitrone schaumig gerührt, dann $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßene und zerstampfte Kartoffeln, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl und 1 Part Backpulver dazugegeben und den Teig über Nacht ruhen lassen. Am nächsten Tag wird er ausgewellt, in kleine Dreiecke geschnitten, in die

1/2 Pfund Wobrruben werden gestoßt und dann gerieben, mit 1/4 Pfund Zucker vermengt und einige Tropfen Gewürzessenz hinzugegeben. Das alles läßt man auf schwachem Feuer zu einer steifen Masse kochen und kalt werden. Inzwischen reibt man hartes Brot, mengt es mit der gleichen Menge Zucker und etwas Zimt. Darauf läßt man die Mischung auf einem Feuerblech goldgelb rösten und gibt sie zu der anderen Masse, so daß ein sehr fester Teig entsteht. Man formt daraus Kugeln, die man, wenn man Schokoladebrennerei hat, darin röstet. Das letztere kann auch wegblassen. Die Pralline läßt man einen Tag lang trocknen und kann sie dann als Konfektiermasse reichen.

92. Süßige Prallines.

60 Gramm Butter läßt man zergehen und wieder erkalten und knetet sie mit 300 Gramm Mehl, 30 Gramm Zucker, 2 Eßlöffeln Wasser und 2 Eiern zu einem Teig. Als Gewürz wird Zimt, Kardamom, Zitronenquader oder Vanille mit dem Mehl trocken gemischt. Der Teig wird mäßig ausgedrückt, in Sterntchen oder Sternchen ausgeflochten; diese hält man auf der Schamelle einen Augenblick in siedendes Wasser, läßt sie auf einem Tuch abtrocknen, legt sie aufs Blech und bäckt sie bei Mittelmäßiger goldgelb.

91. Buttersternen.

1 Pfund Zucker, 5 Eier, 100 Gramm Mehlens oder Kunsthonig, 100 Gramm Zitronat, das Weiße einer Zitrone, 30 Gramm Zimt, 1/4 Pfund mit der Schale geriebene Mandeln oder Haselnüsse vermischen man gut, wirt dann noch soviel Mehl hinein, als der Teig annimmt, knetet diesen recht fest, füllt zuletzt noch 1 Pfundchen Zucker dazu und stellt den Teig dünn aus, sticht runde Plättchen aus, bestreicht sie nach dem Baden mit Zitronenquadrat und läßt sie im lauwarmen Ofen antrocknen.

90. Sebkellen.

Mitte eine Meißelstange voll dicke Marmelade gegeben, die Enden des Teiges darüber geschlagen und hellgelb gebacken.

In den Zuckerguß Nr. 93 gibt man Erdbereersaft oder Kochmilch, in letzterem Falle bleibt der Zitronensaft weg.

96. Roter Zuckerguß.

1/4 Pfund fein gestoßener Zucker wird mit dem Saft von 1/4 Zitrone und 1/4 Orange sowie mit 1 Eßlöffel voll Weirauch gut vermischt, so daß er dicklich vom Löffel fließt, und wird nötigenfalls mit Zucker oder Weirauch nachgeholfen.

95. Kunsthonig.

50 Gramm fein geriebene Schokolade wird mit wenig Wasser aufgeweicht und mit dem Zuckerguß der vorigen Nummer gemischt, jedoch nimmt man weniger Zucker und feinen Zitronensaft.

94. Brauner oder Schokoladenguß.

1/4 Pfund sehr fein gestoßener Zucker wird mit dem Saft von 1/4 Zitrone gut gerührt und nach der Schone von 1 bis 2 Etwas daruntergemengt. Der Guß muß dicklich vom Löffel laufen und muß man nötigenfalls noch Zucker oder Zitronensaft dazu geben.

93. Zuckerguß.

VIII. Guß auf Sorten oder Stücken.



Diesen stellt man her, indem man in den Zuckerguß einige Opinat tropfen gibt. Lehtere gewinnt man, indem man eingetrocknete Opinat in einem Mörtel zerläßt und den Saft durch einen reinen Lappen preßt.

97. Grüner Guß.

In den Zuckerguß Nr. 93 wird Safran gemischt, welchen man mit heißem Wasser überbrüht, bis zur Hälfte einkocht und durch ein feines Tuch preßt.

98. Gelber Guß.

Ein vorzügliches Geler wird aus Apfelwein bereitet; dieser wird mit etwas Zucker und Zitronensaft gekocht; dann gibt man auf 1 Flasche 6 bis 8 Lotat weiße Gelatine dazu und läßt die Masse im Saften erstarren. Sehr verbessern kann man die Speise durch Hinzufügen von Früchten. Früchte und Saft werden in die Kochende Flüssigkeit eingerührt, dann gibt man die aufgelöste Gelatine dazu und läßt das Ganze erstarren.

99. Grundweingeler zum Nachtrich.

Die Schale von 2 bis 3 Trauben wird abends zuvor an Zuckersäften abgerieben, dann gießt man 1 Flasche alkoholischen Apfel- saft auf die Zuckersäften, gibt auch pro Flasche Saft den Saft einer Zitrone dazu. Von diesem angestellten Extrakt nimmt man



nach Geschmack und verdünnt ihn mit alkoholischen Apfelsaft und $\frac{1}{4}$ Liter Wasser auf die Flasche. Zucker gibt man nach Belieben dazu. Es kann auch eine kleine Messerspitze Arschalksalzstoff aufgelöst und damit der Zucker gesüßt werden. Dieses Getränk muß man sehr kalt, am besten auf Eis, stellen. Man kann auch statt Wasser Eisterrwasser zum Verdünnen nehmen.

101. Annasbottle.

$\frac{1}{2}$ große Annas, 4 bis 5 Flaschen Apfelsaft, 2 bis 3 Flaschen roter Johannisbeerenmost, auf je 1 Flasche den Saft einer Zitrone und Zucker nach Belieben. Die Bottle wird auf Eis gestellt und schmeckt ausgezeichnet.

102. Naturlimonaden.

Es gibt ein sehr beliebtes Festtagsgetränk. Wie werden hergestellt aus eingetrockneten Fruchtstücken, die man mit und ohne Zucker haltbar machen kann. Diese werden mit heißem oder kaltem Wasser ver- dünnt und in Ermangelung von Zucker mit Süßholz gesüßt.

*) Siehe: Das deutsche Sparbuch von Frau W. Leubner, München, Oberanger 28. Preis: 3,85 Mark. Porto 30 Pf.

66	Legele-Bufler nach Altwiesener Rezept	29
67	Gute Lederle	30
68	Braune Pfäbchen (Bufler)	30
69	Braune Bufler (bitig)	30
70	Stimp-Bufler	31
71	Stuß-Bufler (Stierisch)	31
72	Wandel-Bufler (Stierisch)	31
73	Feine Butterpläbchen	31
74	Kastanienpläbchen	31
75	Knisppläbchen	32
76	Saferhodentpläbchen	32
77	Saferhodentpläbchen	32
78	Saferhodentpläbchen, anderer Art	32
79	Muetapläbchen	33
80	Stromentringel (Wegel)	33
81	Wefenulfe	33
82	Melße Wefenulfe	34
83	Wanille-Ciechen	34
84	Wanille-Ciechen	34
85	Wilde Kets	34
86	Safermehl-Kets	34
87	Kets (sehr ergiebig)	35
88	Wefenulfe-Kets	35
89	Butterbörndchen	35
90	Legele	36
91	Butterlecken	36
92	Wilde Pfälles	36
93	Südergus	37
94	Wanmer ober Scholabegus	37
95	Wuntdgus	37
96	Woter Zuckergus	37
97	Woter Gus	38
98	Welter Gus	38
99	Fruchtweingelke zum Nachsch	38
100	Drangensowle	38
101	Wanassowle	39
102	Wanassowle	39

VII. Bufler und Pläbchen

XI. Altwiesener Wefenulfe-Kets

Das deutsche Sparbuch

für Krieg- und Friedenszeit
mit Gesundheit
und häuslichem Statgeber.

herausgegeben von Frau W. Eöbenberg, München.
24.—29. Kaufend. Preis gebunden M. 3.85.



„Mit halber auch.“

Um hauslichen Statgeber: Die Verbindung des Haushalts. An-
leitung zur einfachen hauslichen Buchführung. Wichtige für viele.
Reinlichkeit im Haushalt. — Eisenrezepte. Eisenrezepte. —
Eisenrezepte. — Eisenrezepte. — Eisenrezepte. — Eisenrezepte.
Das Selbstkochen der Stoffe. — Wegen die Ungerateslage.
Pflanzenerhaltung und farbige Pflanzel.
Zu beziehen durch den Verlag:
Fr. W. Eöbenberg, München, Oberanger 28
und durch jede Buchhandlung.

Achten Sie aber genau darauf, dass auf jedem Paket dies Bild steht. (D. R. W. Z. 204681) Von gerichtlich vereidigten Naturgemäßen Chemikern glänzend begutachtet. Jedes Päckchen reicht für 4 Pfund hochfeinen Kunsthonig.



In besseren realen Lebensmittelschichten zu haben. Wo nicht, senden Sie sich direkt zu. Lassen Sie sich nichts anderes als „ebenso gut“ aufhängen; ich garantiere nur für meine Ware. Reelle Kaufleute bei ange-messenem Nutzen gesucht!

Vorzüglich bewährt zum Pfeifferkuchenbacken! Rezepte gratis! Jede Hausfrau lobt! (Reichelt's Honigpulver ist noch mit Zucker hergestellt, well bedeutende Mengen irrtümlich beschlagnahmt gewesenener Zucker freigegeben wurden.)

Per Post 20 Stück franko 8,75 Mk.
" " " 2,80 "

3 Paket nur 40 Pfg.

B. Reichelt, Honigpulverfabrik
Görnitz i/Schl., Jakobstrasse 21 (Abtlg. 41)

von
Reichelt's Kunsthonigpulver
hergestellt mit
50 Pfennig
für ca.

Kunsthonig

Das ganze Pfund hochfeinen leicht verdau-lichen

Sparen!

Sehr viel Geld können Sie



Hausfrauen!

kauft die von den Cenovis-Nährmittelwerken G. m. b. H. München hergestellten **Nährmittel:**

Cenovis-Hafermehl
Cenovis-Haferkekse
Cenovis-Edelnährhefe
Cenovis-Suppenwürze
Cenovis-Bouillonwürfel
Cenovis-Haferflocken
Cenovis-Haferkakao
Cenovis-Kindergerstemehl
Cenovis-Ekstrakt
Cenovis-Suppenwürfel

Cenovis-Nährmittelwerke G. m. b. H.
München-Ost.

Erfolgt wöchentlich 6 mal
tägliche Auflage **120 000** Exemplare
höchste Abonnentenziffer am Jahre
Bestelltes Sammlerblatt
Bereit für alle Ruhezigen familiärer und geschäftlicher Art
Bezugspreis monatlich 2 Mk. 2.50 frei ins Haus.



Mit der Wochenschrift: Die Propyläen

Indellen sah der König mit den Gesandten seines Schwiegervaters, des Königs von England, zu Tisch. Als die ersten Unglücksboten eintrafen, rief er aus aufs Pferd, um zu retten, was noch retten wäre, geriet in den unaufhaltbaren Strom der Flüchtenden, ward selbst von ihm mitgerissen. Mit Frau und Kindern verließ er das Schloß und suchte Zuflucht in der minder bedrohten Altstadt. Nun drängten sich die böhmischen Herren um ihren König, erwartend, daß er sie führe, hoffend, daß er dem nahen Unglück die rettende Tat entgegensetze. Eine

Der Gemeindevorsteher.

REMARKS

Karl Schüssel's Porzellan-Magazin

MÜNCHEN

Kaufingerstrasse 9

:: Passage Schüssel ::

**Spezialhaus
für Haushalt- und
Luxus-Porzellane**

**Größtes Lager
von Speise-, Kaffee-,
Tee-Servicen, Küchen- und Wasch-
garnituren, Blumentöpfe, Vasen,
Ampeln, Bauernservice, Feuerfestes
Kochgeschirr „Luzifer“
Einmachtopfe**

Braut-Ausstattungen.

Tel. 24130.